



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Minestrone di Signora Ayse

Ayşekadın Çorbası



250. fagioli di sig. ayse
2 pepe di chiarliston
1 pomodoro medio
1 bicchiere di latte
1 tazza di caffè olio vegtale
2 cucchi di farina
1,5 cucchiini di sale
1 brodo
5 bicchieri d'acqua

I fagioli si tagliano finemente e si lavano bene si puliscono. poi si sbuccia il pomodoro e si taglia in qualche pezzo. Poi si levano i semi del pepe di chiarliston e si levano i semi e poi la cipolla si taglia in grose in 4 - 5 pezzi.

I materiali sono preparati si mettono in una pentola normale oppure in una pentola a pressione. Sopra si aggiungono 4 bicchieri d'acqua e mezzo cucchiaino di sale.

Materiali si cucinano più del normale e poi si tolgono dal fuoco.

Dopo aver freddati i materiali si fanno passarsi dal robot e così diventano omogenei.

Olio vegetale e la farina si arrossiscono in un'altra ciotola.

Quando la farina diventa colore viola sopra si aggiunge la miscelata preparata con fagioli. (il fuoco si regola in medio e si tiene in medio)

Sopra della miscelata si aggiungono 1 bicchiere d'acqua calda , 1 bicchiere di latte caldo, brodo e 1 cucchiaino di sale.

Tutti i materiali insieme si bolisi servirsi in caldo negli piatti profondi da servirsi.

Nota: Se non c'è robot allora i materiali si tagliano finemente poi si bolliscono e il resto si fa ugualmente.